PM R PM P

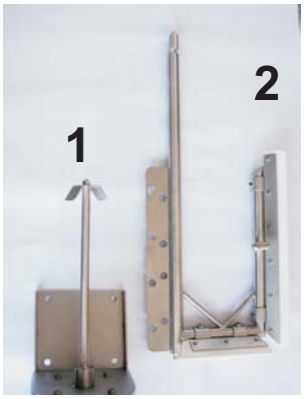
140
250

PASTOMIXER PASTORISATEUR

Chauffage et refroidissement rapides

CHAUFFAGE ET REFROIDISSEMENT RAPIDES
Le circuit fermé brevetté de chauffage et de refroidissement spécial pourvu d'unités extérieures du Pastomixer permet de réduire les temps de préparation et rend possible un emploi intensif de la machine, et par conséquent la réalisation d'un nombre majeur de cycles de travail.

Grâce au Pastomixer il est possible d'éliminer la quantité d'eau à perdre normalement utilisée pour le refroidissement.



PRODUCTION DE FARCES AU NIVEAU INDUSTRIEL
Le Pastomixer R, avec mouvement rotatif, est idéal pour la production de grandes quantités de farces, dans laquelle la cuisson doit être suivie par un refroidissement rapide et efficace.

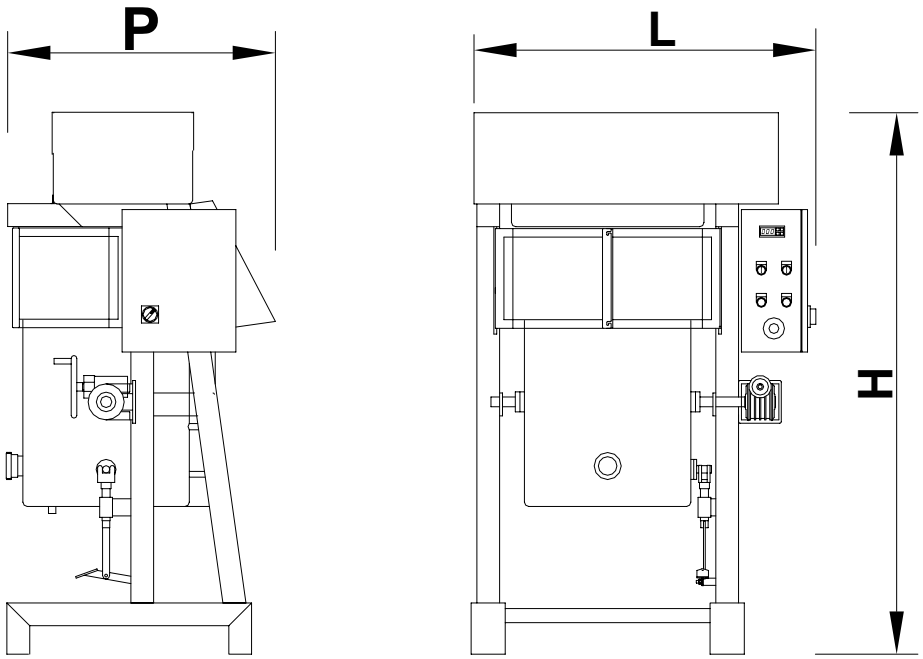
L'émulsionneur (**1**) ainsi que la spatule pourvue de racleurs (**2**) permettent d'obtenir un mélange plus délicat des ingrédients; dans la préparation de la crème pâtissière, du sabayon, de la crème chantilly et des confitures, le Pastomixer R assure une qualité excellente.

PASTOMIXER P AVEC MOUVEMENT PLANETAIRE
Au cas où on voulait utiliser les avantages de la vitesse de cuisson pour le mélange de pâte plus dense, par example la crème de semoule pour le « sfogliatelle » (gâteaux fourrés), on a à disposition le modèle Pastomixer P, avec mouvement planetaire.

STRUCTURE SIMPLE ET FONCTIONNELLE
La cuisson et le refroidissement sont assurés par un simple système à circuit fermé à glycol éthylénique; des unités extérieures garantissent le chauffage et la réfrigération. Extraction facile de la pâte grâce à la cuve basculante à 90° ou à la goulotte de déversement; la structure tubulaire en acier INOX est facile à nettoyer et à laver.

EN OPTION
Installation d'un dispositif onduleur pour un réglage plus simple de la meilleure vitesse de mélange; temporisateur et signaleur acoustique de fin de cuisson.

PM R 140 – 250
PASTORISATEUR AVEC MOUVEMENT ROTATIF
PM P 140 – 250
PASTORISATEUR AVEC MOUVEMENT PLANETAIRE



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle		**PM R 140**	**PM R 250**	**PM P 140**	**PM P 250**
Volume cuve	Lt	140	250	140	250
Tours outils (min/max)	Rpm	35/70	35/70	18/36	18/36
Puissance chauffage	Kw	12,0	16,0	12,0	16,0
Puissance moteur mélange	Kw	2,2	2,5	3,0	4,1
Puissance totale machine	Kw	14,2	18,5	15,0	20,1
Courant absorbé V. 230	A	48	64	52	67
Courant absorbé V. 400	A	28	37	30	40
Longueur totale P	mm	950	1050	950	1050
Largeur totale L	mm	1200	1300	1200	1300
Hauteur totale H	mm	1950	2000	1950	2000
Poids net	kg	270	360	360	430

PIECES COMMUNES DE SERIE FOURNIES

Structure, carters, cuve, spatule et protection contre les accidents en acier inox AISI 304	Valves de contrôle et tuyaux de junction des installations de chauffage et refroidissement cuve
Transmission du mouvement directe avec moto-réducteur à deux vitesses	Plaques d'échange thermique chaud/chaud et froid/froid
	Pompe de circulation glycol
Renversement cuve manuel avec réducteur	Emulseur (brise-grumeaux), **seulement pour PM R**
Sonde de température produit avec établissement et visualiseur sur tableau des commandes	PLC commandé par clavier pour l'établissement du cycle de pasteurisation
	Protection moteurs pour surcharges et surintensités
Sonde de température liquide de chauffage et liquide de refroidissement avec relative visualisation	Tension 400 V, fréquence 50 Hz, 3 phases
Robinet d'évacuation sur le fond de la cuve	Quatre mètres de câble avec fiche CEE
Cuve avec serpentin	Manuel d'utilisation et d'entretien et déclaration CE de conformité
Générateur de vapeur et système de refroidissement eau (chiller)	Emballage palette avec nylon

ACCESSOIRES A PAYER

Garnissage isolant cuve	Voltage/Fréquence spéciale: 230/50/3 220/60/3 380/60/3
Contrôle électronique de vitesse (inverter)	Emballage cage en bois